



Les Boucheries Islamiques du quartier Saint Michel à Bordeaux

Florence Bergeaud-Blackler

► To cite this version:

Florence Bergeaud-Blackler. Les Boucheries Islamiques du quartier Saint Michel à Bordeaux. XVII^e Congrès International ICAF - International Union of Anthropological and Ethnological Sciences (IUAES). Hommage à Igore de Garine, Nov 2001, Borja (Espagne), France. halshs-00459477

HAL Id: halshs-00459477

<https://shs.hal.science/halshs-00459477>

Submitted on 24 Feb 2010

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Les Boucheries Islamiques du quartier Saint Michel à Bordeaux

Florence Bergeaud-Blackler (2000)

IREMAM CNRS, Aix en Provence

Traduit en espagnol pour parution sous la référence :

(2001) "Las nuevos negocios de carne halal. Encuesta con los Carniceros Islamicos y sus clientes en el Barrio "Saint Michel" de Burdeos." *In Actes du XVII^e Congrès International ICAF* - International Union of Anthropological and Ethnological Sciences (IUAES)- Hommage à Iгоре de Garine, Borja (Espagne).

Dans le Sud Ouest de la France, à Bordeaux, les premières boucheries commercialisant de la viande abattue selon le rite islamique se sont ouvertes au début des années 80. Elles répondaient, d'une part à un accroissement significatif de la demande en viande des populations musulmanes, mais aussi à une nécessité de rendre légale une pratique d'abattage « clandestin » systématique de plus en plus visible. Depuis le décret ministériel de 1971, tous les abattages devaient obligatoirement être effectués au sein d'abattoirs conformes, agréés et contrôlés par les services vétérinaires.

Le fort accroissement de la population musulmane vers la fin des années 70, dû au regroupement familial des Maghrébins qui suivit la restriction des entrées à l'immigration, fit redouter une généralisation de ces abattages désormais appelés "clandestins". Aussi, les demandes répétées d'un restaurateur algérien qui souhaitait faire abattre quelques moutons pour servir de la viande sacrifiée selon le rite à ses clients furent enfin entendues par le directeur des services vétérinaires qui obtint du préfet l'agrément d'un sacrificateur musulman sur la chaîne de l'abattoir municipal de Bordeaux. Dotée d'un point d'approvisionnement en viande licite et légale, les épiceries, restaurateurs, mais aussi les anciens manœuvres, mis au chômage par la fermeture des usines du port alors en faillite, s'organisèrent pour exploiter ce nouveau commerce. Ce fut le point de départ d'une lutte des commerçants algériens, tunisiens et marocains pour la maîtrise des circuits de viande halal destinée aux musulmans du département girondin, et même de la région Aquitaine.

En 1978, M. Mezziane, un épicier marocain installé depuis deux ans dans le quartier Saint Michel de la vieille ville, ouvre la première boucherie halal. Il fait concurrence à la boucherie casher de la "rue des boucheries" située de l'autre côté du Cours Victor Hugo et dont la clientèle est composée principalement de familles algériennes installées en centre ville depuis les années 50. La viande que sert ce nouveau boucher halal est moins chère que celle

de son confrère boucher casher. Mais sa médiocre qualité, la façon de la découper sur des étals jugés douteux finissent par déplaire à une clientèle féminisée plus attentive à la préparation de la viande, qui lui préfère les deux boucheries tunisiennes de M. Ben Jemaa et de Mr Guérída qui s'ouvrent quelques rues plus loin. Au milieu des années 80, la presque totalité des familles maghrébines et turques recensées en 1990 sont installées dans les grands ensembles urbains qui bordent l'agglomération bordelaise, soit près de 18 000 personnes. Le marché de Saint Michel à Bordeaux très facilement accessible depuis la rive droite attire plusieurs fois par semaine de nombreuses familles musulmanes qui viennent s'approvisionner en produits frais, en épices et aliments des pays d'origine. Ces familles font croître de façon inédite la demande de viande halal. L'enjeu financier est important pour les épiceries qui investissent alors dans l'achat de petites chambres froides et vitrines réfrigérantes. Paradoxe, pourtant, alors que le marché n'est pas encore suffisamment approvisionné, on assiste, à cette époque, aux premières fermetures de boucheries. La stratégie de concurrence par baisse vertigineuse des prix, qui s'instaure tacitement

entre bouchers halal, a des effets inattendus. A cette époque de croissance sans précédent de la demande, quand deux épicerie-boucheries ouvrent, une autre ferme. Cette stratégie déflationniste fait de la viande halal la moins chère de toutes les viandes de boucheries à Bordeaux, plus concurrentielle encore que celle vendue en grande surface. Il faut attendre dix ans, c'est à dire la moitié des années 90 pour que le marché des épicerie-boucheries parvienne à se stabiliser toujours à des prix très inférieurs à ceux de leurs concurrentes non halal. En une quinzaine d'années on est passé d'un étal de boucherie à une vingtaine de boucheries et épicerie boucheries concentrées dans un périmètre très réduit autour de la place du marché.

Quand on se promène aujourd'hui dans les rues de ce quartier on est frappé par les nombreux signes halal inscrits sur les vitrines. Il y a dix ans, cette mention n'apparaissait qu'assez discrètement. Le souci d'identification de la viande licite atteste de la nécessité pour les bouchers de justifier l'origine de leurs produits. A cela, on peut fournir deux explications. :

D'abord la suspicion dont font traditionnellement l'objet les boucheries musulmanes, même parfois chez leurs clients fidèles, est fortement liée à la cohabitation de deux pratiques d'approvisionnement en viande halal. La viande destinée à la consommation quotidienne est achetée à la boucherie, mais à l'occasion d'événements exceptionnels, festifs ou religieux, on préférera celle qui provient de l'animal que l'on a vu abattre soi-même. Les infrastructures dites "clandestines" d'abattage ne manquent pas dans la région bordelaise. Et la quantité de viande importante que nécessite les occasions exceptionnelles se prête d'avantage à ce type de circuit d'abattage. Le deuxième élément d'explication ne concerne pas que la communauté musulmane, mais les consommateurs de viandes en général, même si, ici, il se traduit de façon originale. La crise de la "vache folle" a jeté un doute, pas tant sur l'état sanitaire des bêtes abattues par le circuit industriel, que sur la traçabilité. Comment faire confiance à une industrie incapable de garantir l'origine d'un produit qu'elle met en circulation, et donc comment être sûr qu'une bête est vraiment abattue selon le rite, comment être certain qu'elle n'aura pas croisé sur son chemin la chair de viandes illicites qui pourrait l'avoir rendue à son tour non licite ? On voit aujourd'hui quelques bouchers halal

afficher le nom de l'abattoir où, par l'intermédiaire des négociants, ils passent leur commande, mais aussi des affiches « viandes bovines » garanties « viande française ». La viande française, pourtant réputée moins goûteuse que celle du pays, est désormais valorisée, preuve, d'une part, que les clients se montrent de plus en plus attachés aux garanties sanitaires et de proximité fournies par leur boucher, et, d'autre part, qu'ils sont de plus en plus prêts à déléguer à celui-ci ce pouvoir de garantie. Quand elle était peu identifiée, la viande halal vendue dans les épicerie maghrébines était recherchée surtout pour le goût. Aujourd'hui la garantie de ce qu'elle a bien été certifiée halal semble peu à peu prendre le pas, aux yeux des clients, sur des qualités gustatives qui restent décevantes comparées à celle de la viande des pays d'origine.

Il est frappant de constater que les boucheries halal de Saint Michel les plus dynamiques du secteur ressemblent de plus en plus à leurs homologues françaises. Les vitrines réfrigérantes se sont agrandies, des morceaux de plus en plus fins auxquels on enlève le gras sont prédécoupés selon des méthodes de boucherie traditionnelle française, des étiquettes indiquent le prix et parfois même le nom de la pièce. Cette présentation commerciale de plus en plus individualisée marque une diversification des goûts et des modes de cuisson. Aux imposants morceaux de viande dans laquelle le boucher taillait, à la demande, les carrés de chair à bouillir, les morceaux d'épaule, poitrine, collier sont venus s'ajouter les rangées de côtelettes, les steaks et autres entrecôtes, pièces individuelles maigres à griller. Cette diversification traduit une évolution des goûts et des façons de cuisiner au fil des générations. Aux plus âgés les morceaux bouillis pour les plats en sauce, aux plus jeunes les viandes à griller et à digérer rapidement : steaks, côtelettes ou keftas. Ce phénomène suit très fidèlement la pyramide des âges des populations maghrébines : l'individualisation de la présentation commerciale de viande correspond à l'entrée dans l'âge adulte des jeunes bordelais issus de l'immigration de la fin des années 70, début des années 80.

Cette diversification s'accompagne d'un souci d'amélioration de la qualité qui, assez timidement, fait son apparition. Cette dynamique nouvelle est impulsée, d'une part,

par des stratégies de séduction de nouvelle clientèle de la part des bouchers musulmans appartenant à des communautés peu représentées dans l'agglomération, d'autre part par l'arrivée très récente, sur ce marché, des épiciers turcs et kurdes. Les épiciers tunisiens qui, traditionnellement, se présentent sous l'appellation d'« épicerie orientale » cherchent à attirer une clientèle locale, jeune, quelle que soit son origine, à la recherche de produits exotiques. Plus chères qu'ailleurs, elles misent sur l'offre de qualité, la diversité, et la curiosité de leurs clients. C'est la seule épicerie où l'on trouve, par exemple, des saucissons de bœufs dont la présentation est tout à fait comparable aux saucissons de porc traditionnels : salés, poivrés, cendrés. Présenter en vitrine des produits aussi visiblement ambigus montre que le commerçant ne vise plus la clientèle traditionnelle musulmane, mais bien les jeunes musulmans scolarisés qui recherchent une nourriture dont l'aspect se rapproche des produits présentés partout ailleurs. Au bas du Cours Victor Hugo, entre la rive gauche de la Garonne et la Place Saint Michel les cafés et épiceries turcs et kurdes ont délimité leur nouveau territoire. Cours Victor Hugo, ce qui pourrait devenir la première superette turque de la ville s'est dotée d'une vitrine réfrigérée d'environ 4 mètres pour y développer son rayon boucherie-charcuterie halal. Elle pense pouvoir drainer une bonne part de la population turque de Lormont, sur la rive droite, qui ne fréquente guère les boucheries islamiques des arabes et s'approvisionne essentiellement auprès des fermiers avec les contraintes et risques d'amendes que cela suppose. Considérant que les goûts des turcs sont des "goûts européens" donc proche de la population locale (préférence pour les viandes tendres et blanches : veaux, agneaux etc, sur le mode grillé ou rôti) la propriétaire mise également sur la fréquentation des non musulmans du quartier. A côté de la place Bir Hakeim, de l'autre côté du Cours Victor Hugo, un boucher kurde a élu domicile dans la vieille rue médiévale de la Tour du Pin (PHOTO Juste en entrant à gauche), un petit barbecue grille des morceaux de viandes fraîchement découpés ou hachés. Si l'odeur de grillé et d'épices qui s'en dégage envahit vos narines, vous serez invités à vous asseoir à la petite table juste à côté ". Pour l'instant l'amélioration de la qualité consiste, d'abord, en un processus de normalisation des

présentations commerciales, la norme étant la boucherie "française". La qualité de la viande elle-même ne fait pas l'objet d'une attention très soutenue. La situation quasi monopolistique d'un négociant en viande halal est peut-être responsable de cette situation certainement provisoire.

Si la viande conserve un statut particulier dans l'ensemble des aliments communautaires, et si elle n'a pas réussi à être un produit de réseau communautaire, c'est qu'elle n'est pas un produit ethnique. Si les aliments non carnés doivent garder leur authenticité, la marque de leur origine pour les uns, leur exotisme pour les autres, la viande échappe à ce type de valorisation. Pour être bonne à manger la viande vendue par le boucher musulman n'a pas besoin d'être référée à un espace communautaire passé ou lointain. Au contraire, la viande est l'aliment du présent, de la reconstitution, l'important pour le moment est qu'elle soit "chaude", c'est à dire que le temps entre l'abattage et la commercialisation soit le plus court possible : Ce sera le rôle des épices dans la sauce que de faire et refaire le lien communautaire.

A Bordeaux, le nombre de boucheries halal ne devraient pas augmenter beaucoup dans les années

à venir. On peut prévoir que la tendance déjà amorcée de diversification des offres devraient caractériser les années qui viennent, marquées, nous l'avons dit, par l'entrée dans l'âge adulte des générations issues de l'immigration maghrébine et turque. S'il semble que les jeunes issus de familles musulmanes, pratiquants ou non aient eu une socialisation culinaire assez proche de celles de leurs congénères non musulmans, certains restent attachés au caractère licite de la viande. Même s'ils ne se conforment pas toujours à ces conduites, elles restent pour eux idéales. La diversification qualitative dépendra des capacités des éleveurs et abatteurs locaux à s'adapter à cette nouvelle demande, ce qui pourrait entrer dans une stratégie de valorisation de la production locale qu'appelle de ses vœux les interprofessionnelles aquitaines de la viande, dont la région est la plus labellisée de France.

Florence Bergeaud-Blackler (2000)

L'évolution du marché halal bordelais vu par Salima cliente depuis 1972

Salima est une fidèle cliente d'une boucherie islamique située rue des Faures au cœur du quartier Saint Michel de Bordeaux. Elle réside à Bordeaux depuis 1972 et reste fidèle à son boucher depuis 1988. Avant cette date, Salima s'approvisionnait en viande casher chez Charly un boucher juif d'Algérie installé dans un autre quartier de la ville. Elle détaille ici lors d'un entretien à son domicile ce qui guide ses conduites d'achat en matière de viande et de volailles.

Choisir son boucher

Salima distingue le rite qu'elle attribue à la Tradition de l'obligation religieuse. Le geste rituel du sacrifice du mouton par le chef de famille ne représente pas pour elle une obligation religieuse mais constitue une nécessité dans les occasions festives. A ces yeux, il est indépendant de l'acte de consommation et c'est le caractère exceptionnel de ce geste qui donne à l'événement qu'il célèbre toute son importance, le rend unique et précieux.

Lors d'un événement exceptionnel Salima fait donc sacrifier un mouton dans la campagne bordelaise chez un fermier qui prépare l'animal pour l'occasion. Le reste du temps, elle achète sa viande à la boucherie islamique. Cliente attentive au service, elle compose aussi bien avec les registres de la boucherie française et musulmane, les goûts variés de ses congénères, de ses fils aînés Noureddine et Fathi qui ont vécu en Algérie, de ses belles-filles, et de Malek le cadet né en France. Habitée depuis des années à jongler avec les contraintes d'une offre très fluctuante quantitativement et qualitativement et d'une demande qui évolue avec le temps et les générations, elle a mis au point spontanément un dispositif de contrôle qui lui permet d'intégrer ces contraintes en une synthèse harmonieuse. Il est basé sur une fine observation des pratiques bouchères et de négoce, une écoute permanente des informations qui transitent par le réseau informel de communication communautaire qui parcourt le quartier marchand, une bonne connaissance aussi des exigences gustatives variées des différents membres de la famille. Peu amatrice de viande, elle-même, la visite à la boucherie n'est pas pour elle une corvée

mais l'occasion de vérifier ou de mettre à l'épreuve cette compétence particulière qui fait son "savoir faire", et la qualité de sa cuisine, en digne héritière de fille de Tiaret.

"Quand on fait une fête, une aumône pour la mosquée, un mariage, un baptême, on sacrifie un mouton, on n'achète pas à la boucherie, ou c'est rare,

- *pourquoi ?*

ça marque le coup, on fait couler le sang, ça marque d'avantage quand le mouton est tué pour l'occasion. Je pense pas qu'il y ait quelque chose de religieux, mais c'est une tradition. Je préfère acheter mon mouton moi même, le faire égorger par qui je veux. Tant que ce n'est pas fait par soi, je sais pas, y a un manque quelque part, y a un manque..

- *ce n'est pas pour garantir la licéité de la viande ?*

Non non non du tout ! Puisque de toute façon toute l'année on va chez le boucher..

- *tu vas toujours chez le même boucher ?*

Oui, il m'arrive très rarement de changer de boucher, quand je change c'est que vraiment j'ai besoin de viande et que lui n'a pas la qualité que je veux, mais je vais toujours chez le même boucher. Pour plusieurs raisons : la première c'est que je suis bien accueillie, il est très courtois par rapport à d'autres. Chez d'autres tu dis bonjour le gars ne te répond pas parce qu'il est trop occupé, parce qu'il n'a pas entendu bonjour, il te fait attendre indéfiniment, tu demandes un morceau.. de te découper une tranche fine, c'est jamais le cas, si tu demandes un steak, ou une entrecôte fine il a pas entendu ce que tu lui as dit.. Tu vois.. y a plein de ces petites choses. Chez M., il me sert la viande que je veux, le morceau que je veux, la coupe comme je veux, très courtois, très poli...

Ils sont deux frères, il y a Salah et il y a Mohamed. Mais je préfère me faire servir par l'un et pas par l'autre ! Dernièrement, Salah était parti au Maroc pendant trois semaines un mois, ben j'aime autant te dire que j'étais malheureuse parce que son frère ne me servait pas comme lui ... Par exemple je lui demande de la viande hachée, il ne hâche pas les morceaux du steak!.. Salah quand il me sert un steak haché c'est un "steak" haché, c'est pas un morceau pris dans n'importe quelle partie de .. c'est de l'épaule, il le coupe devant moi. Je reconnais.

- *donc toi tu veux des steacks hachés d'épaule ?*

voilà, moi toujours

- *comment tu le reconnais ?*

les morceaux de la cuisse sont très gros, les morceaux de l'épaule on n'arrive pas à faire des gros morceaux... même si c'est un bon boucher qui fait des bonnes découpes tu arrives à reconnaître elles sont plus petites.

- *Salah coupe mieux que les autres ?*

oui, il a plus de métier, il fait son travail avec amour tu vois... quand je vais acheter pour ma belle fille des côtelettes d'agneaux, il faut voir comment il les découpe et comment il les range! C'est important, tout ça... Bon y a peut-être des gens qui veulent de la viande : c'est de la viande on prend le paquet on s'en va .. mais moi j'apprécie tous ces gestes, cette façon de présenter la viande en dégradé, l'une à coté de l'autre et pourtant je mange pas le mouton ou l'agneau. J'apprécie, mais pas en me disant je vais me régaler. J'appelle ça travailler avec amour alors que son frère non. C'est plus négligé.

Un autre exemple : Mimoun ne vend que de l'agneau, jamais de mouton, il ne le fait pas, parce que sa clientèle c'est une clientèle qui ne mange que de l'agneau, c'est plus tendre, moins gras,

- *plus cher...*

oui c'est plus cher, mais tu trouveras jamais de mouton chez lui, que l'agneau.

- *Est-ce que tu achètes le poulet chez Mimoun?*

Non, généralement on se met à 7/ 8 familles pour commander des poulets, il (un intermédiaire) en ramène 60 à 70 et chacun en prend.. ça dépend..

- *Vivants ?*

Oui. Il en fait venir des Landes, mais te dire où exactement je sais pas. Mais maintenant je crois qu'il a pris un marocain pour faire l'abattage sur place. Il y a des voisins qui l'ont vu faire, ça va.

- *pourquoi il a pris quelqu'un ?*

parce que des gens voulaient des poulets de chez lui mais ils ne trouvaient pas quelque un pour faire l'abattage...

- *pourtant c'est pas compliqué d'abattre un poulet...*

oui mais faut trouver la personne, moi je sais que les enfants y en a aucun qui fait l'abattage, ils ont jamais appris, Noureddine, mon fils, il pourrait le faire mais comme il n'a pas appris...

C'est à dire que les jeunes ne prennent pas tellement la relève, il faut pas demander à Malek car Malek il veut même pas prendre un poulet vivant dans les mains. Ce qu'il attend c'est qu'il soit sur la table pour le déguster!

- *tu en achètes parfois au marché de Saint Michel ?*

oui, on les tue nous même, mais c'est pas pareil, ils ont pas le même goût...

- *Dans le choix d'aller chez Mimoun, tu m'a pas parlé de qualité de viande ...*

Il y a la qualité. Pourquoi ? Parce qu'une fois je l'ai vu refuser de la viande à un grossiste, et le camion de ce grossiste s'arrêtait un peu plus loin et livrait la viande ! Ca, je l'ai vu... Salah souvent il a refusé des viandes, très souvent. Moi je sais que ça m'est arrivé des fois de ne pas être servie. J'ai pas demandé mais je m'en doute s'il a refusé c'est qu'elle est pas de qualité. Et comme lui il a ses prix... Je sais que chez lui j'achète les yeux fermés.

A un moment donné on disait qu'il est plus cher que tel ou tel, mais s'il y a la qualité ça compense !

La certification Halal

- *Tu n'as pas parlé non plus de la garantie "halal", est-ce que cela fait parti de ta motivation de choix de ce boucher ?*

C'est sûr, car je vois qu'il y a le cachet certifié sur le morceau. Si tu demandes à prendre les côtelettes, rares sont les fois où tu n'as pas le cachet sur les côtes, rares....D'ailleurs ça m'arrive souvent de lui demander d'enlever l'encre...

- *mais le collier, la viande "en masse" ?*

Il achète les bêtes entières, ou en quatre pour le bœuf. J'ai vu les livreurs...

- *Où allais-tu avant que n'ouvrent les boucheries islamiques ?*

Avant, j'achetais chez Charly.

Je suis fidèle au même boucher parce que il y a une chose dans la religion : écoute, je me sers chez un boucher qui ce boucher affirme, certifie, que la viande est halal. Moi, connaissant la personne, il y a une confiance déjà... j'ai déjà confiance en lui, j'ai confiance dans la qualité et à ce que la viande soit halal. Maintenant si dans la réalité cette personne me trompe et que je ne le sais pas, c'est son problème à elle. Car moi, si je suis pratiquante, faisant la prière, faisant le carême, et qu'au repas je m'attable avec une viande qui n'est pas

réellement halal, la punition c'est pas à moi qu'elle incombe, c'est à lui.

- *tu as fait l'effort de garder une relation de confiance, donc il prend la responsabilité de te la rendre ou pas ? c'est ça ?*

exactement, parce que dans mon esprit cette viande est halal, fraîche, bonne et donc je ne pose pas d'autres questions, s'il fraude ...

- *j'ai vu dernièrement un rayon viande halal à Carrefour*

ah bon ?

- *tu irais acheter ta viande là ?*

non

- *pourquoi ?*

je suis pas sûre

- *de quoi ?*

qu'elle soit halal

- *là tu parles pas de qualité*

non là il faut que je sois convaincue par le livreur, le grossiste, non tu vois la viande j'irais pas l'acheter en grande surface.

- *la proximité des autres viandes ?*

il y a de cela il faut être honnête, je me dis que le boucher qui emballe le porc et qui fait le découpage de la viande, c'est le même hachoir, le même ... non tu vois en grande surface non. C'est comme si on m'offre une paella dans un restaurant, je n'en mangerai jamais, pourquoi parce que dans la paella il y a du poulet qui n'est pas halal et ceci et cela, c'est mélangé, je sais pas...

- *le porc ?*

ah oui, dans une cuisine ou on utilise, on fait cuire, on sert du porc, tu vas pas me dire que le cuisinier il va à chaque fois nettoyer son couteau ou sa planche à découper pour...non

- *Penses-tu que si les services vétérinaires contrôlaient mieux la viande ce serait une bonne chose ? Tu aurais plus confiance dans le contrôle de la mosquée ou dans celui des services vétérinaires ?*

le service vétérinaire y est pour beaucoup, de par le mode de conservation, l'hygiène, les chambres froides, donc le service vétérinaire est apte à dévoiler si la viande n'est pas halal, tandis que la mosquée, même si elle découvre que la viande n'est pas halal.. pour pas que ça fasse un grand bruit elle va inciter la personne à ne plus le faire, l'avertir et ça s'arrête là... pour ne pas ameuter le quartier.

Le service vétérinaire n'est pas lié à la viande halal, donc il fait son boulot, il contrôle. Moi je ferais plus confiance en un service vétérinaire.

- *As-tu entendu parlé de la certification halal Mosquée de Paris*

j'en ai entendu parlé mais c'est tout, j'avais entendu Dalil Boubaker à Radio Orient, mais ça fait quelques années, je peux pas te dire...

- *C'est un gage de confiance pour toi le contrôle de la mosquée de Paris ?*

oui bien sûr c'est un plus !

si la mosquée de Paris fait son travail sur le terrain mais faut que le contrôle se fasse partout et régulièrement pour tout le monde. Mais si c'est fait chez les uns et pas chez les autres ça va pas... c'est à dire que c'est pas que j'ai pas confiance en la mosquée de Paris, mais si ils délèguent en tant qu'employés dans un cadre de travail ok, mais si c'est des bénévoles qui font des tournées de temps en temps pour certifier qu'à tel endroit telle boucherie ou tel abattoir et pas d'autres, il faut qu'il y ait un système de contrôle régulier.

- *Quitte à payer plus cher ?*

Oui ! Moi je sais que la viande que je prend est plus chère mais dès l'instant où la confiance et la qualité sont là je regarde pas trop...

Le goût et la qualité de la viande

- *En Aquitaine il y a des qualités de viande différentes, tu les connais ?*

Non, mais oui... car quand on fait l'abattage rituel on fait des fois 60-80 km pour aller acheter un mouton exprès parce que la viande de cette région est meilleure que par ici. Pour l'Aïd on allait vers Marmande chercher des moutons pour l'Aïd parce qu'ils sont meilleurs que ceux de la ferme du grand lac ou de Saint André de Cubzac.

- *Ca compte pour toi que la viande soit élevée et abattue par ici ?*

Je suis pas pour les viandes étrangères, les viandes de la région on arrive toujours à savoir comment elles sont nourries, comment elles sont élevées, plus ou moins. Si on cherche à savoir on y arrive. Tandis qu'une viande qui vient de l'étranger...

A un moment donné en Algérie, on importait de la viande congelée, de la viande de bœuf, car il y avait pénurie, et bien je peux te dire que jamais jamais aucune personne de ma famille n'en a acheté le moindre morceau, et Dieu sait si ma famille est composée de je ne sais combien de foyers. Mais même si la viande congelée était à 200 dinars et la viande fraîche à 390 on n'en achetait pas dans notre famille. Aucun.

- *Pourquoi votre famille ?*

Ben je sais pas, c'est de famille ! (rire)

Aucun d'eux n'a acheté le bœuf congelé qui s'est vendu pendant deux ou trois ans. Ils se contentaient de manger du mouton.

- *Est-ce que ça compte pour toi de retrouver le goût de la viande de là-bas ?*

oui oui, le goût de la viande d'agneau n'a rien à voir, en plus je viens d'une région qui est la plus grande région d'élevage d'Algérie : le blé la farine le pain le couscous et le mouton je crois que celui qui est de ma région et qui ne connaît pas le bon goût de tout ça n'est pas un vrai sudiste ! Fathi ne peut pas manger n'importe quelle viande. Il recherche le goût.

- *Comment tu reconnais le goût ?*

A l'odeur.

La viande qui ressemble à là-bas on ne l'a jamais trouvée ici, jamais.

Jamais chez le boucher. Mais c'est arrivé que l'on en trouve quand on est parti dans les fermes, faire l'abattage nous-mêmes... au repas on a pu retrouver un peu le goût.

- *Comment tu expliques cette différence entre la viande de la ferme et celle du boucher ?*

Je sais pas, peut-être que l'alimentation est autre. Dans les fermes, ils sont nourris dans la nature, c'est la nourriture qui fait la différence.

- *C'est pas aussi la race ?*

Il y a la race, mais surtout la nourriture

A mon avis, les moutons quand on va les chercher dans une ferme qu'on connaît, le goût n'est jamais le même que celle qu'on achète à la boucherie.

- *mais vous ne connaissez pas le goût de la viande labellisée*

oui on ne connaît pas les viandes sélectionnées, c'est possible que ce soit différent

Je suis formelle, depuis 27 ans que je mange de la viande à Bordeaux, je n'ai jamais retrouvé ce goût.

- *est-ce que l'accommodement ne joue pas aussi un rôle ?*

Pas du tout puisqu'on met les mêmes épices, ça n'a rien à voir.

- *donc les autres produits d'accompagnement ont le même goût mais pas la viande ?*

oui parce que la nourriture est différente. En Algérie, les bêtes ne sont pas nourries aux farines artificielles, il n'y a pas tout ça, surtout pour les moutons. A 99% le mouton est nourri dans la nature et je pense que c'est pour cela que la viande a ce goût, le mouton mange le thym sauvage...

- *Et si les bouchers importaient de la viande d'Algérie*

J'y ai déjà pensé à ça (rire) je voulais même leur faire passer un marché avec Tiaret !

Du temps où mon oncle était élu de Tiaret, j'y avais pensé.

On importait des boyaux de Tiaret pour les merguez de Charly. On les faisait parvenir par bateaux. On aurait pu développer ça parce qu'à l'époque il y avait l'avion Oran Bordeaux deux fois par semaine. Maintenant il y a plus de destination vers l'Algérie en avion.

- *A Marseille ,*

Slimani a été cassé, on lui a pas laissé la possibilité de se développer, c'est voulu, car sinon c'était Bill Gates ! En important de la viande d'Algérie pour la vendre aux Musulmans d'Europe ! Il avait de l'argent à se faire !

Entretien réalisé par Florence Bergeaud-Blackler (2000)